

30 yıllık ustadan “Bıçaklarınızı son güne bırakmayın” çağrısı

Kurban Bayramı’na sayılı günler kala işleri artan bıçakçılar, bileme taşından çıkan kıvılcımlar arasında mesai yapıyor. Amasya’nın Taşova ilçesinde de sanatında 30’ncı yılını dolduran bir esnaf, ‘bıçak bileme işleminin son güne bırakılmaması’ gerektiğini ifade etti.

Yaklaşan Kurban Bayramı öncesinde bıçak ustaları ve satıcılarında yoğun mesai başladı. Taşova’nın eski esnaflarından olan babasının ve abisinin yapmış olduğu işi devam ettiren, babasının vefatı sonrasında ise mesleği devralarak baba mesleğini sürdüren esnaf Hasan Kurt (54), bıçakları özenle biliyor.

Bir yandan sıcaklarla ve koronavirüsle de mücadele eden ustalar, yoğun iş temposunda bir sonra ki günün işini bile alıyor. 30 yıldır esnaflık yapan Hüseyin Kurt, pandemi olarak ilan edilen yeni tip Korona virüs(Covid-19) salgını çerçevesinde gerekli önlemleri alarak yoğun mesaiye başladıklarını söyledi. Bıçak bilemede bileme işleminin son güne bırakılmaması konusuna vurgu yapan Kurt,“ Taşova’da yaşıyorum. 54 yaşımdayım. Eskiden ‘Silahçı Süleyman Usta’ derlerdi babama. Ben onun oğluyum. Ve baba mesleği bıçak bileme işlerini devam ettiriyoruz. Ama şu anda biz bu işi bırakırsak gerçekten bu işi yapacak kimse yok. Ben haklıma sesleniyorum. Bıçak bileme işlerini gerçek sahiplerine yaptırırsınlar. Ustasına yaptırırsınlar. Kurban keserken kurbanlarımıza hiçbir zaman acı vermeden gerçek bıçakları kullanmalarını istiyorum. Ve bıçaklarını da son günlere bırakmadan, bizlere ulaştırmasını halkıma çağrı yapıyorum. Ama Taşova’da gerçekten bu işi yapacak kimse kalmadı. Yani rahmetli babam hep derdi ‘Siz devam ederseniz bizde ne zamana kadar’ yaş oldu 54. Ama bu işi gerçekten yapacak kimse kalmadı. Yani geleceğimizde gençlik ne yapacak bilmiyorum ama. Bu işleri gerçekten birilerinin öğrenmesini istiyorum. Yani bunu herkes söylemez. Ama biz insanların bu işi yapmasını istiyoruz. Ve kendilerini yetiştirmesini istiyoruz. Kurbanlar kesilirken acı çekmeden yani bıçak çok iyi kesmesi gerekiyor. Burada bizim elimizden ne geliyorsa çok iyi yapmaya çalışıyoruz. Şu anda görüyorsunuz tezgahım dolu yarın ki işim bile şuanda yüzde 80’i almış bulunuyorum. Yarın da devam edeceğim. ” dedi.